



412727S-2021



洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司企业标
准

Q/HTS 0002S-2021

方便粉丝

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司 发布

前 言

本标准由洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司提出并起草。

本标准起草人：崔崇。

H N
Q B

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、搅拌混合、加水和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼，加配料包，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）

酸味包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）

辣椒油包（以辣椒为原料，添加大豆油、牛油、色拉油中的一种或几种，添加食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂中的几种组成）

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）

榨菜包（腌渍的蔬菜）（萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）

芝麻包（熟芝麻）

花生包（脱壳熟制坚果与籽类）【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的几种组成】

海鲜包【熟制水产品（可直接食用）】【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香中的几种）中的几种组成】

牛肚包（熟肉制品）【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香中的几种）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】

肉包（熟肉制品）【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 调味酱包、调味粉包、蔬菜包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 酸味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱调味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 榨菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 芝麻包、花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 牛肚包、肉包应符合 GB 2726 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	粉丝饼	配料包	
性 状	外形整齐、细丝状、粉丝条粗细均匀	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法	
水分 ^a ，g/100g	≤	14.0	GB 5009. 3	
淀粉 ^a ，g/100g	≥	75.0	GB 5009. 9	
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤	5.0（仅适用于调味酱包、辣椒油包）	3.0（仅适用于芝麻酱调味包、花生包、肉包、芝麻包）	GB 5009. 229
过氧化值 ^b (以脂肪计)，g/100g	≤	0. 25		GB 5009. 227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤	20（仅适用于榨菜包）		GB 5009. 33
双乙酸钠，g/kg	≤	3. 0（仅适用于牛肚包）		GB 5009. 277
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1. 0（仅适用于调味酱包）	0. 075（仅适用于肉包、牛肚包）	GB 5009. 28
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0. 5（仅适用于海鲜包）		GB 5009. 17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 4		GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0. 5		GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5. 0		GB 5009. 22
a 仅使用于粉丝饼的检测；				
b 仅适用于调味酱包、辣椒油包、芝麻酱调味包、花生包、肉包、芝麻包的检测。				
铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于粉丝饼和各配料包的混合检验；				
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; ^{bd} 仅适用于使用调味酱包、牛肚包、肉包产品的检验; 微生物限量适用于粉丝饼和配料包的混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（粉丝饼）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，适量添加或不添加食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、搅拌均匀、加水、和浆、预成型、熟化、冷却、老化、切割、成型、烘干加工而成的粉丝饼，加配料包，包装而成的方便粉丝。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）

酸味包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）

辣椒油包（以辣椒为原料，添加大豆油、牛油、色拉油中的一种或几种，添加食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂中的几种组成）

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）

榨菜包（腌渍的蔬菜）（萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）

芝麻包（熟芝麻）

花生包（脱壳熟制坚果与籽类）【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）中的几种组成】

海鲜包【熟制水产品（可直接食用）】【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香中的几种）中的几种组成】

牛肚包（熟肉制品）【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香中的几种）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】

肉包（熟肉制品）【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基

【麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司

H N
Q B